

MENU A 32,50€ SANS FROMAGE ET 37,50€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX :

*Œuf cocotte, bulots, crème Neufchâtel et asperges vertes
Velouté glacé de concombre et vodka, gravlax de saumon
Eclair garni d'une effilochée de lapin à l'oriental, crème mascarpone au curry
Terrine Croix d'Or aux noisettes*

AU CHOIX :

*Filet de daurade au bouillon, wok de nouilles et légumes au saté
Dos de lieu jaune, banane et jambon de pays, crème réduite au poivre fumé Tellicherry
Supreme de volaille fermier, salade tiède de freekeh et fêta, jus de volaille au cidre
Plateau de fromages
Dessert au choix*

MENU A 44,50€ SANS FROMAGE ET 49,50€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX :

*Filet de rouget barbet, salade mixte endives et orange, vinaigrette d'olive noir et parmesan,
panacotta d'ail noir
Tartare de cabillaud farfelu (sucré/salé) écume de la mer
Ris de veau poêlé, crémeux de maïs, oignons frits et pop-corn, sauce barbecue*

AU CHOIX :

*Thon laqué fruit rouge soja, gelée de sarrasin, croquant radis rose et concombres
Filet de bar, palet de patate douce, quartier de fenouil braisé espuma fève de tonka
Pigeon cuit à la plancha, farce en cromesquis, boulgour Oriental, sauce miel et épices
Médailillon de filet mignon de veau, mousseline de pomme de terre au wasabi, chou pak-choï
Gel au thé matcha*

*Plateau de fromages
Dessert au choix*

MENU A 65,50€ SANS FROMAGE ET 70,50€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX :

*Carpaccio de rond de gîte, marinade instantanée, artichaut mariné, copeaux de parmesan et glace artichaut
Queue de langoustines snackées, yaourt à la menthe et poivre de Madagascar, chutney mangue
et patate douce, huile de chanvre*

AU CHOIX :

*Turbot en croûte de pomme de terre au beurre crémeux de champignons, saveur de truffes
Noisettes d'agneau, jus d'agneau parfumé à la marjolaine, tatin navet et datte
Plateau de fromages
Dessert au choix*

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE (sauf actuellement pour le foie de canard)

POUR COMMENCER :

Queue de langoustines snackées, yaourt à la menthe et poivre de Madagascar, chutney mangue et patate douce, huile de chanvre.....	29.90€
Tartare de cabillaud farfelu (sucré/salé) écume de la mer.....	24.50€
Filet de rouget barbet, salade mixte endives et orange, vinaigrette d'olive noir et parmesan, panacotta d'ail noir	24.80€
Velouté glacé de concombre et vodka, gravlax de saumon.....	16.90€
Eclair garni d'une effilochée de lapin à l'oriental, crème mascarpone au curry.....	18.90€
Ris de veau poêlé, crémeux de maïs, oignons frits et pop-corn, sauce barbecue.....	30.20€
Carpaccio de rond de gîte, marinade instantanée, artichaut mariné, copeaux de parmesan et glace artichaut	31.90€
Œuf cocotte, bulots, crème Neufchâtel et asperges vertes.....	21.50€

POUR SUIVRE :

Turbot en croûte de pomme de terre au beurre crémeux de champignons et saveur truffes.....	37.10€
Filet de daurade au bouillon, wok de nouilles et légumes au saté.....	21.90€
Dos de lieu jaune, banane et jambon de pays, crème réduite au poivre fumé Tellicherry	22.50€
Filet de bar, palet de patate douce, quartier de fenouil braisé espuma fève de tonka	27.50€
Thon laqué fruit rouge soja, gelée de sarrasin, croquant radis rose et concombres.....	27.90€
Noisette d'agneau, jus d'agneau parfumé à la marjolaine, tatin navet et datte	31.00€
Pigeon cuit à la plancha, farce en cromesquis, boulgour Oriental, sauce miel et épices.....	27.80€
Médailillon de filet mignon de veau, mousseline de pomme de terre au wasabi, chou pack-choï Gel au thé matcha.....	27.90€
Supreme de volaille fermier, salade tiède de freekeh et fêta, jus de volaille au cidre.....	21.90€
Plateau de fromages.....	9.80€

Notre carte de desserts vous sera présentée ultérieurement

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé dans notre restaurant.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à



CARTE DES DESSERTS

- *Fraises basilic façon millefeuille chantilly
et gel basilic..... 9.60€*
- *Pavlova pêche verveine, gel verveine et compotée
de pêche blanche..... 9.00€*
- *Tartelette caramel, noix de pécan et amande
et sa glace vanille.... 9.40€*
- *Eclipse mousse chocolat mûre et son biscuit
chocolat.. 9.90€*
- *Entremets Bonneau : Biscuit au Kirsch, crème
Anglaise et meringue..... 7.60€*
- *Entremet passion framboise..... 9.20€*
- *Parfait abricot gingembre et abricot frais..... 9.00€*
- *Verrine coco mangue(Chantilly, crème de coco, mangue
fraîche et streuzel..... 9.40€*



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Desserts faits maison sauf les glaces et les sorbets. Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé dans notre restaurant.

SORBETS : 7.40€
Pomme et Calvados
Poire et William
Citron et Vodka



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Desserts faits maison sauf les glaces et les sorbets. Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé dans notre restaurant.